

EXPEDIENTE TÉCNICO
“VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA”

(Artículo 10.2 del Reglamento (UE) 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo.)

a) Nombre protegido.

Indicación geográfica: «Vino Naranja del Condado de Huelva».

b) Descripción del producto.

El producto protegido es un vino aromatizado, de acuerdo con la definición del artículo 3, apartado 2, del Reglamento (UE) núm. 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) núm. 1601/91 del Consejo.

El vino aromatizado denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», es la bebida obtenida a partir de un vino con Denominación de Origen «Condado de Huelva» o de un mosto de uva fresca “apagado con alcohol” de dicha zona, sometiénolo a una aromatización con naranja natural, y a un proceso de envejecimiento, según el método de elaboración que se describe en el presente pliego.

b.1. Principales características analíticas:

- a) Grado alcohólico volumétrico adquirido entre 14,5% y 17% vol.
- b) Grado alcohólico volumétrico total no inferior a 22% vol.
- c) Contenido mínimo en azúcares reductores de 130 g/l.

b.2. Indicación de sus principales características organolépticas:

- a) Vista: Color entre teja y caoba.
- b) Nariz: Presencia clara de aromas cítricos con matices de envejecimiento.
- c) Boca: Dulce, con aroma retronasal a cítricos.

c) Procesos de producción, especificaciones particulares y restricciones.

Materia Prima: El «Vino Naranja del Condado de Huelva» se obtiene exclusivamente a partir de vinos blancos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» con graduación alcohólica adquirida inferior o igual a 14,5% vol., o a partir de mostos de uva fresca “apagados” con alcohol de variedades blancas de la zona geográfica delimitada.

Los productos vitivinícolas anteriores son sometidos a una aromatización, y, en su caso, a una edulcoración. Estas operaciones se llevarán a cabo de forma que, una vez realizadas las mismas, el preparado aromatizante (alcohol vínico aromatizado) se encuentre en el producto en una proporción mínima del 3%. Asimismo el vino aromatizado debe ser sometido a envejecimiento.

Aromatización: La aromatización conlleva una adición de alcohol vínico, mediante la utilización del preparado natural a partir de cortezas de naranja cuya obtención se describe seguidamente.

Para la aromatización se utiliza un preparado natural obtenido a partir de alcohol vinico que reúne las características definidas en la normativa europea, en el cual se maceran cortezas de naranja a razón de 200 gramos de cortezas por cada litro de alcohol como mínimo. La maceración de estas cortezas en el alcohol debe llevarse a cabo en recipientes de capacidad inferior a 1.000 litros y durante un periodo de tiempo no inferior a seis meses, de forma que se extraigan las características particulares que le va a conferir al producto final. Finalmente, una vez concluido el tiempo de maceración, se separan las cortezas de naranja del preparado aromatizante, y se somete éste a clarificación por decantación y filtrado, antes de proceder a la adición del mismo al producto vitivinícola de partida.

Edulcoración: Podrá realizarse una edulcoración empleando mosto de uva o mosto de uva concentrado, en ambos casos procedente de la zona geográfica delimitada.

Envejecimiento: Por último, como requisito imprescindible para ser denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», el vino aromatizado resultante se somete a un proceso de envejecimiento durante un periodo mínimo de 2 años contados a partir de la adición del preparado aromatizante, en botas o bocoyes de roble de capacidad inferior a 650 litros.

d) Demarcación de la zona geográfica.

La zona de elaboración y envejecimiento del «Vino Naranja del Condado de Huelva» coincide exactamente con el ámbito geográfico delimitado para la crianza y envejecimiento de los productos vitivinícolas de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», a partir de los que se obtiene, estando constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

e) Elementos que confirman el vínculo.

La notoriedad adquirida por el «Vino Naranja del Condado de Huelva» se deriva fundamentalmente de su origen geográfico, a través del fuerte vínculo entre su materia prima, los productos vitícolas procedentes de la DOP “Condado de Huelva”, cuyo reconocimiento se remonta al Estatuto del Vino de 1932, y los factores naturales y humanos del terruño vitícola que se plasmaron en un saber hacer transmitido de generación en generación, y que se ha concretado en el método de elaboración y envejecimiento que caracteriza a este vino aromatizado, típico del área geográfica delimitada.

Por ello el «Vino Naranja del Condado de Huelva» es un producto único y específico, y de larga tradición histórica en la zona geográfica «Condado de Huelva», siendo concretamente a partir del siglo XIX cuando adquiere su notoriedad. Existen bodegas de gran renombre como Bodegas del Diezmo Nuevo, fundada en 1770, de Moguer, que en 1870 lanza al mercado este tipo de vino aromatizado, obteniendo una gran aceptación en la comarca y más allá de sus límites. Otras bodegas de la zona del Condado, principalmente familiares, ya a principios del siglo XX, seleccionaban las mejores uvas en los lagares para destinarlas a la elaboración de este producto, el «Vino Naranja», que sacaban al mercado tras varios años de crianza en las botas de roble con más solera de las bodegas.

La notoriedad del «Vino Naranja» elaborado en el Condado de Huelva también quedó reflejada en la obra del poeta moguerense Juan Ramón Jiménez, Premio Nóbel de Literatura, y cuyos padres se dedicaban con éxito al comercio de vinos en la comarca, quien escribió en «Platero y yo» (Elegías, 1908): «...llegado septiembre, si el diablo no agua la fiesta, se colma esta copa, hasta el borde, de vino naranja y se derrama casi siempre como un corazón generoso». O también en estos versos de otro poeta moguerense, Francisco Garfias, Premio Nacional de Literatura en 1971: «Pocosas de este mundo saben tanto a Moguer como el vino naranja...».

Con el desarrollo, desde finales del siglo XX, de las normas legales españolas y europeas que regulan los vinos aromatizados, surge la necesidad de que el Vino Naranja del Condado de Huelva tenga sus propias especificaciones de calidad, a fin de evitar imitaciones y proteger los derechos tanto de los elaboradores como de los consumidores. Este reconocimiento oficial en España como producto diferenciado, se produjo en virtud de la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino, de aplicación a los vinos aromatizados, mediante Orden de 6 de Julio de 2011, publicada en el Boletín Oficial del Estado el 12 de septiembre de 2011.

El Vino Naranja del Condado de Huelva es por tanto un producto íntimamente ligado a la tradición y a la cultura del vino en España, cuyo renombre persiste en la actualidad. Prueba de ello es que en junio de 2015 fue elegido para formar parte del menú del Palacio Real, en la cena de honor oficial ofrecida por SS.MM. los Reyes de España al presidente de la República de Paraguay.

f) Requisitos aplicables

En las etiquetas del «Vino Naranja del Condado de Huelva» figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva». Además deberán figurar las indicaciones obligatorias que en su caso establezcan la legislación aplicable.

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser presentadas al Consejo Regulador para su comprobación, a los solos efectos que se relacionan con la normativa específica de la Denominación, y en particular con el presente Pliego, y sin perjuicio de la obligatoriedad de cumplir el requisito de inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas de Andalucía, así como de cumplir cualesquiera otras disposiciones en materia de etiquetado o envasado que les afecten.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, que en todo caso deberán ser conformes con la normativa aplicable, éstos deberán ir provistos de precintas de garantía, etiquetas o contra-etiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la planta envasadora, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

g) Indicación de la materia prima principal de la que se obtiene el vino aromatizado.

En el Vino Naranja del Condado de Huelva, los siguientes productos vitivinícolas suponen al menos el 75% del volumen total del vino aromatizado:

- Vino blanco de la Denominación de Origen Condado de Huelva; y/o,

- Mosto de uva fresca “apagado” con alcohol, de dicha zona geográfica delimitada.

h) Autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones.

La autoridad competente responsable de los controles es:

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n.

41071-Sevilla.

Telf. 955 032 278.

dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

La información relativa a la entidad encargada de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>